FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2013

Rosso di Montalcino DOC

Prodotto da un'attenta selezione di uve Sangiovese della Tenuta di CastelGiocondo è uno dei vini simbolo della zona di produzione del Brunello di Montalcino.

Andamento climatico

La primavera è iniziata in marzo con una temperatura media nella norma e una quantità di pioggia leggermente più alta della media degli ultimi 6 anni, permettendoci di fare delle riserve d'acqua per affrontare l'estate. Agosto è iniziato con una prima settimana molto calda, però il resto del mese è tornato ad avere temperature gradevoli. L'escursione termica è rimasta tra 12 e 18°C, permettendo una produzione ottima del colore e degli aromi. Le notti fresche hanno preservato l'acidità necessaria per un vino equilibrato ed elegante. L'inizio di settembre ha continuato ad essere caldo ma rapidamente si è temperato. Un tempo secco e non troppo caldo ha permesso di aspettare una perfetta maturazione fenolica senza avere troppo zucchero. Le notti sono state inferiori a 16°C, cosi l'uva è stata preservata, grazie a questa frescura. Con queste condizioni perfette per la vendemmia, abbiamo iniziato a raccogliere i primi Sangiovese la terza settimana di settembre. Le viti non hanno sofferto e ci hanno offerto un'uva in perfetto stato sanitario e di maturità.

Note tecniche

Provenienza: Vigneti situati nel comune di Montalcino
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, di alberese ed arenaria, ricchi di argilla e calcio
Densità Impianti: 5.500/Ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Varietà: Sangiovese 100%
Grado Alcolico: 13, 5%
Fermentazione Malolattica: Subito successiva a quella alcolica
Maturazione: Botti da 174 hl in rovere di Slavonia e contenitori in acciaio - 12 mesi, parte in botti e parte in acciaio e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Campone Rosso 2013 è di colore rosso rubino trasparente e luminoso. Al naso si avvertono note fruttate di ciliegia e lievissima mora, note minerali di polvere da sparo. Sul finale ricordi di cannella e cuoio. In bocca, fresco, la trama tannica sottile ma nitida.

Abbinamento: Salumi saporiti come prosciutto o salame, zuppe toscane come ribollita o pasta e fagioli, crema di ceci. Tra i secondi, carne di maiale alla griglia.